







DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<b>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET</b>  <b>CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>MONGETA TENDRA AMB PATATA</b>  <b>MAGRA DE PORC AMB SALSETA I VERDURETES</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA D'AU CASOLANA (PASTA ECOLÒGICA)</b>  <b>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I SOJA</b>  IOGURT 	<b>CIGRONS ESTOFATS A LA RIOJANA</b>  <b>TRUITA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  FRUITA DEL TEMPS 	<b>CREMA DE VERDURES</b>  <b>ARRÒS SALTEJAT AMB PÈSOLS I XAMPINYONS</b>  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<b>LLENTIES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE CEBA I PEBROT</b>  <b>REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS ECOLÒGIC</b>  <b>HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CAMELITZADA</b>  FRUITA DEL TEMPS 	<b>CREMA DE PASTANAGA</b>  <b>GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA MEXCLUM I TOMÀQUET</b>  IOGURT	<b>BLEDES AMB PATATA</b>  <b>PIZZA CASOLANA DE PERNIL CUIT I FORMATGE</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>MACARRONS ECOLÒGICS A LA CARBONARA AMB CREMA DE LLET</b>  <b>PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  FRUITA DEL TEMPS 
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<b>SOPA DE BROU CASOLÀ</b>  <b>MANDONGUILLES DE CALAMAR I LLUÇ AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>CREMA DE PÈSOLS I VERDURES ECOLÒGIQUES</b>  <b>POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</b>  FRUITA DEL TEMPS 	<b>MONGETES GUISADES</b>  <b>TRUITA A LA FRANCESA AMB PA I TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>MINESTRA DE VERDURES CASOLANA</b>  <b>PAELLA MARINERA</b>  FRUITA DEL TEMPS	<b>VISITEM MARROC CUSCÚS AMB VERDURES</b>  <b>TAJINE DE POLLASTRE</b>  <b>PA DE PESSIC AMB MEL I ATMELES</b> 
DILLUNS 31				
<b>CREMA DE PORROS</b>  <b>FIDEUS AMB SÈPIA</b>  FRUITA DEL TEMPS				



**Un cop al mes, postre casolà**



Comencem un nou any ple de moments i aventures per a compartir plegats!



Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines, kiwi,...

Es servirà pa integral com a mínim 1 vegada a la setmana

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús valorats nutricionalment per:

Aroa Espinosa Ruiz

Nº col·legiada CAT 001178

## ENDIVINA ENDIVINALLA

*Un i dos i tres i quatre,  
la meitat de vint-i-quatre.  
Vint-i-quatre i Vint-i-cinc,  
dos i tres i quatre i vint!*

## SABEU QUE ÉS?



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat